



CANONICO

Toscana IGT

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
1988	Bianco di grande struttura e longevità	100% Chardonnay	Castellina in Chianti (SI)

Uno Chardonnay di grande struttura e mineralità, complesso, da bere anche fra qualche anno. Capace di reggere anche i piatti più saporiti, grazie alla vinificazione in barrique e al lungo affinamento in bottiglia. Uno Chardonnay di stile borgognone, per chi ama la profondità del gusto.

Note degustative: giallo oro con riflessi paglierino. Sentori di fico, pera, pane tostato e mandorle con note di fieno e pesca bianca. Al palato è fresco, con un attacco iniziale di mela verde e un tocco di scorza d'arancia.

Abbinamenti: si accompagna bene con pesci salati e crostacei al forno. Consigliato anche con carni bianche fredde e formaggi erborinati.

Comune di produzione: Castellina in Chianti (SI)

Tipo di terreno: calcareo, argilloso

Altimetria vigneti: 350-400 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: guyot capovolto

Densità d'impianto: da 2.500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 40 Ql

Epoca della vendemmia: fine di settembre

Vinificazione: in barrique

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in barrique di rovere francese e bottiglia

Durata dell'affinamento in barrique: 10 mesi

Affinamento in bottiglia: 4 mesi

Formati disponibili: 0,75 l

